هل تعلمون أن سمكة التونا وكل أعضاء عائلتها (الذين يشبهونها في الشكل) تصبح سما قاتل إذا ما تركت في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 - 12 ساعة في ظروف بعيدة عن البرودة بعد أن تأتي طازجة من البحر وذلك لتحلل الحمض الأميني الهستدين الى هستامين عن طريق البكتريا المحللة للبروتين يعني من أكل من هذه التونا المتروكة في العراء لهذه الفترة سوف بموت في ظرف 5 دقائق لا غير حتى ولو طبخ السمك بأي طريقة لذا نرى الشركات الأوربية التي تستورد هذه النوعية من الأسماك تطلب تقريرا مفصلا عن نسبة الهستامين